

# Un manuscrit valaisan du „*Viandier*” attribué à Taillevent

PAUL AEBISCHER

La Bibliothèque cantonale du Valais possède, provenant de la bibliothèque Supersaxo<sup>1</sup> et coté *S 108*, un curieux rouleau formé d'une unique bande de beau parchemin, de 194 centimètres et demi de longueur sur treize de largeur, le recto étant complètement occupé, ainsi qu'un peu plus de la moitié du verso, par un recueil de recettes culinaires. Le début manque malheureusement, ainsi que, cela va sans dire, la partie correspondante du verso. Malgré ses lacunes, le texte que nous avons conservé, qui comprend 168 lignes, est bien suffisant, non seulement pour nous permettre de l'identifier, mais encore pour que nous puissions dire qu'il ne manque que très peu de lignes à notre manuscrit pour être complet.

Il s'agit en effet du *Viandier* attribué à Guillaume Tirel, dit Taillevent, et connu sous le nom de *Viandier de Taillevent*. On en connaissait jusqu'ici quatre exemplaires : un conservé à la Bibliothèque Nationale de Paris (Fonds français, No 19791)<sup>2</sup>, du XIV<sup>e</sup> siècle, et que j'appellerai désormais *N* ; un autre, du XV<sup>e</sup> siècle, conservé à

<sup>1</sup> L'historique de cette bibliothèque, constituée à la fin du XV<sup>e</sup> et au début du XVI<sup>e</sup> siècle par Walter Supersaxo, évêque de Sion, et par son fils Georges, ainsi que la description sommaire des manuscrits, des incunables et autres livres qui la composaient et qui ont été acquis par l'Etat du Valais en 1930, ont été l'objet d'une étude publiée par R. Riggenbach, dans le *Collectionneur suisse*, Ve année, 1931, pp. 33-35, 52-56, 85-88. C'est à M. André Donnet, archiviste et bibliothécaire cantonal, que je dois de connaître l'existence du manuscrit que je publie ici, et qu'il m'a permis d'étudier avec toutes les facilités possibles. Je me fais un devoir et un plaisir de l'en remercier cordialement.

<sup>2</sup> *Catalogue général des manuscrits français*, par H. Omont, *Ancien Saint-Germain français*, III, Nos 18677-20064, par L. Auvray et H. Omont, Paris, 1900, p. 403.

la Bibliothèque Mazarine, No 9636 (1263)<sup>3</sup>, où il fait partie d'un *Recueil d'extraits, de notes de médecine, de tableaux de mathématiques et d'astronomie, etc.*, dont il occupe les folios 212 à 228, manuscrit que j'appellerai *M* ; un troisième, que je désignerai par *H*, se trouvait aux Archives du département de la Manche, à Saint-Lô : il occupait les feuillets 39 à 46 d'un *Journal de la recepte* de la baronnie de la Haie-Dupuis<sup>4</sup> ; un quatrième enfin, que je désignerai par la lettre *V*, fait partie de la Bibliothèque Vaticane, où il porte le No 776 (anciennement 233 et 2159) du fonds de la reine Christine de Suède<sup>5</sup>. De 1490 environ à 1604, notre *Viandier* a par ailleurs été imprimé fréquemment : Pichon et Vicaire en ont énuméré quinze éditions<sup>6</sup>.

Ces auteurs ont d'abord publié *N*<sup>7</sup>, puis *V*<sup>8</sup> un peu plus tard ; ils ont également donné des extraits, comportant les recettes qui se trouvent dans le manuscrit *M* et qui ne figurent pas dans *N*. De plus, ils ont reproduit le texte, très fautif du reste, de la plus ancienne édition du *XVe* siècle<sup>10</sup>.

L'écriture de notre manuscrit sédunois est très soignée, d'une belle gothique de la seconde moitié du *XIIIe* siècle, ou au plus tard des toutes premières années du siècle suivant. L'initiale du premier mot de chaque paragraphe est en rouge, et un certain nombre de titres de recettes sont écrits eux aussi à l'encre rouge, à la fin de la ligne qui précède. Tant le recto comme le verso sont soigneusement lignés : la marge gauche est de 12 mm, celle de droite de 14 mm, l'espace occupé par l'écriture étant par conséquent de 10 cm et demi environ. J'appellerai désormais notre manuscrit sédunois le manuscrit *S*.

Le début de *S*, avons-nous dit, fait défaut. Il n'est pas facile, à première vue, de se faire une idée précise de l'importance — minime sans aucun doute — de la partie manquante, puisque le contenu de ce qu'on pourrait appeler le premier chapitre devait être dans *S*, à ce qu'on peut imaginer, assez différent de ce qu'il est dans *N* et dans *V*. Voici, en effet, dans les trois manuscrits, les en-têtes de cette première partie :

<sup>3</sup> *Catalogue général des manuscrits des bibliothèques publiques de France ; Paris, Bibliothèque Mazarine*, t. III, Paris, 1900, p. 127.

<sup>4</sup> Sur ces trois manuscrits, cf. *Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent*, p. p. le baron Jérôme Pichon et Georges Vicaire, Paris, 1892, pp. LIX-LII. — Dans les pages qui suivent, j'aurai l'occasion de citer cet ouvrage à chaque instant, sous la dénomination abrégée de *Viandier*.

<sup>5</sup> *Viandier*, pp. 187-188.

<sup>6</sup> *Viandier*, pp. LII-LVXIII.

<sup>7</sup> *Viandier*, pp. 3-34.

<sup>8</sup> *Viandier*, pp. 213-276.

<sup>9</sup> *Viandier*, pp. 37-42.

<sup>10</sup> *Viandier*, pp. 45-101.

Pour dessaller toutes manières de potaiges.  
 Pour oster l'arsure  
 Boulture de grosse chair  
 Hericot de mouton.  
 Bouly lardé  
 Venaison de cerf et de chevrel.. fresche.  
 Venaison de sanglier  
 frez ou veel.  
 Chappons aux herbes,

Pour dessaller tous potages.  
 Pour oster l'arsseure.  
 Bouture de grosse char.  
 Hericoq de mouton.  
 Bouli lardé  
 Chevriaux sauvages.  
 Senglier frais.  
 Chappons aux herbes ou veel.

Bouilly lardé.  
 Venoison de cherf.  
 Sangler sallé et cerf.  
 Chevreau sauvage.

Le texte sédunois, comme celui de ses congénères, devait sans doute commencer par un titre quelconque, et continuer par trois ou quatre recettes au plus qui ne nous sont pas parvenues.

Que la partie manquante soit de peu d'importance, c'est ce que l'examen du verso nous démontre clairement. La dernière recette du recto est celle du « Civé d'oïttres », qui est complète. S reprend avec, non pas le début, mais presque le début du « Brouet d'Alemagne ». Or, entre les deux, V n'insinue que la recette de la « Souppe de moustarde » et le « Civé d'œufz »<sup>11</sup>, et N agit de même, à cette différence près que pour la seconde il ne fait que renvoyer à la recette de la « Souppe en moustarde »<sup>12</sup>. A en juger d'après ce dernier manuscrit, il ne nous manquerait donc guère qu'une douzaine de lignes, et une quinzaine si nous faisons nos comptes d'après V. On peut donc dire, sans grande chance d'erreur, que la partie manquante de S a dû avoir une longueur de sept et demi à dix centimètres.

Notre manuscrit compense du reste la perte de ces quelques recettes initiales par des détails beaucoup plus précis sur le « Sangler frais » et le « Sangler sallé », données qui sont à peine esquissées dans V et N. Il est seul encore, avec V, à donner la recette de la « Venoison de cherf ».

De même qu'au début, c'est à la fin que nos trois manuscrits divergent surtout, non point tant en ce qui concerne les recettes qu'ils donnent qu'en leur disposition. Tandis qu'en effet V mentionne les « moules », « hannons » et « escrevices de mer » à la fin du chapitre des « Poissons platz de mer », N les donne parmi les « Viandes de

<sup>11</sup> *Viandier*, pp. 238-239.

<sup>12</sup> *Viandier*, p. 22.

karesme » et S, qui laisse les « écrevisses de mer » de côté, suit ici V. Dans S, nous trouvons tout à la fin, après la « poitevinée », la recette des « Flans, tortez en karesme » et la « Porée de cresson » que N donne dans le chapitre des mets de Carême ; quant au chapitre des « Saulces boullues », si complet dans N, il manque totalement dans V, alors que S le reproduit en entier, sauf la « Jance de gingembre ».

Pour le reste du texte, la comparaison des en-têtes nous montre que nos trois manuscrits suivent presque toujours le même ordre. Ce n'est qu'exceptionnellement que l'un d'eux donne une recette dans un ordre qui n'est pas suivi par les deux autres. S a cependant supprimé un certain nombre de recettes — aucun des trois n'étant absolument complet. Ainsi au chapitre des rôtis, le texte sédunois ne parle pas du veau, ni des pluviers et bécasses, ni des tourterelles, ni des butors. Au chapitre des poissons d'eau douce, il nous manque la recette de l'alose et des anguilles ; à celui des poissons de mer « ronds », celles de l'« orfines », de la « braytte », du colin ; à celui des poissons de mer « plats », les paragraphes relatifs à la plie, au « flayz », à la sole, ainsi qu'aux « écrevisses de mer ».

Le texte même des différentes recettes présente dans nos manuscrits de très nombreuses divergences. Les scribes ont ajouté ou supprimé des détails, raccourci ou allongé telle ou telle indication. Deux exemples suffiront. Celui du « chaudin de porc » d'abord, dont voici la teneur :

V

Chaudun de porc. Cuisiez le en l'eau, et puis le decoupez par morceaulx, et frisiez en sain et en lart ; puis prenez gingembre, poivre long et saffran, et puis prenez pain hallé, et mettez tremper en boullion de beuf, car son boullion sent le fiens, ou, se vous voulez, en lait de vache, et passez parmy l'estamine ; puis prenez vertjus de grain cuit en eau, et mettez les grappes en vostre potaige sur le point de servir, et fillez moyeulx d'oeufz dedans, et faictes boullir<sup>13</sup>.

N

Chaudun de porc. Cuisés en eau, puis la metés par pieces, et frisiés en sain de lart, du gingembre, poivre lonc et du safren, pain hallé, et trempés en eau de buef (car son boullion sent le fians), ou en lait de vache qui veult, et passés parmi l'estamine ; puis prenés [verjus] esgrené cuit en eau, et metés les grains en vostre potage sur le point de servir, et fillés moieux d'uefs dedans, et faites boullir<sup>14</sup>.

S

Chaudin de porc. Cuisiez, puis le despechiez par morceaux, puis frisiez en saing de lart ; prenez gingembre, poivre long, saffran et du pain hallé, et metez trumper en boullion de buef ou eau boullie ou lait de vache ; prenez verjus esgrené cuit en yaue et metez lez grenez en vostre potaige quant vous devés servir, et filés moiaux de eufs et coulez.

<sup>13</sup> *Viandier*, p. 28.

<sup>14</sup> *Viandier*, p. 244.



Celui du grenaud et poissons de même genre ensuite :

V

Gournault, rouget, grimodin. Affaitiez par le ventre et lavez très bien, et puis mis en la paelle, et du sel dessus, et de l'eau après, et mettez cuire, et mengiez à la cameline. Et, se vous le voulez mengier en rost, soient les épaules fendues au long du dos, et puis lavez, et mettez rostir, et puis les plongez en verjus bien souvent, et pouldrez de pouldre d'espices par dessus ; et soient mengez au verjus et, qui les veult en pasté, à la cameline<sup>15</sup>.

N

Gornault, rouget, grimodin, Soient affectés parmi le ventre, et lavés bien, puis soient mis en la paielle, et du sel dessus, puis de l'eau après, et metez cuire ; et mengier à la cameline ; les espaules soient fendus au lonc du dos, et puis laver, et metre rostir qui veult, plongier en verjus souvent et poudrés d'espices<sup>16</sup>.

S

Gournalx, rougéz. Affaitiez par le ventre, lavez, mettez boullir, et du cel ; a la cameline ; ou fendus au long du dos, rostis ; plungier en verjus souvent ; mangier au verjus.

Plus encore que les textes littéraires, nos recettes étaient susceptibles de se modifier. Sans doute était-ce souvent dû à l'ignorance et au manque d'attention des copistes ; mais souvent aussi à l'expérience des cuisiniers, ou à leurs goûts gastronomiques. Notre manuscrit S note l'essentiel ; il resserre autant qu'il peut les indications techniques ; il les combine volontiers — et peut-être parfois en oublie-t-il une partie.



Si soigneusement faite que soit l'édition du *Viandier* par Pichon et Vicaire, il faut reconnaître qu'elle est avare en précisions paléographiques concernant la date des divers manuscrits qu'elle cite ou utilise. Pour N, en effet, les éditeurs se contentent de remarquer que l'écriture en est belle, que les majuscules dont la place avait été réservée par le copiste n'ont pas été exécutées par le rubriqueur, et qu'au bas du dix-huitième et dernier feuillet, « on peut lire, bien que l'écriture en soit assez effacée, la mention qui permet d'affirmer que le manuscrit est antérieur au XVe siècle :

*Cest viandier fu achete a paris par moi pierre buffaut  
lan m. ccc. iiij xx xij ou pris de vj s. par.*<sup>17</sup>

Quant à M, c'est d'après eux un manuscrit du XVe siècle<sup>18</sup>. Celui des archives de la Manche ne peut être daté que par le fait qu'il suit,

<sup>15</sup> *Viandier*, pp. 4-5.

<sup>16</sup> *Viandier*, p. 220.

<sup>17</sup> *Viandier*, p. L.

<sup>18</sup> *Viandier*, p. LI.

comme nous l'avons vu, le *Journal de la recepte* de la baronnie de la Haie-Dupuis, allant de la Saint-Michel 1454 au même jour de l'année suivante<sup>19</sup>. Celui de la Vaticane enfin est au contraire l'objet d'une brève notice<sup>20</sup> dans laquelle les éditeurs remarquent qu'il est postérieur à celui qu'avait acheté Pierre Buffaut, et qu'« on peut dire qu'il est de la première moitié du XVe siècle et non du commencement du XIVE comme l'écrit M. E. Langlois »<sup>21</sup> : la page qu'ils en reproduisent suffit à démontrer qu'ils ont raison contre ce dernier.

Trois manuscrits du XVe siècle, par conséquent, et un de la fin du XIVE. Or, étant donné que *N* débute par le titre « Cy comence le viandier tailleuant maistre queux du Roy nostre s[ire] » ; que le titre de *M* porte lui aussi : « Tailleuent maistre queux du roy de France, icy enseigne a toutes gens pour apparroillier a maingier . . . » ; que *V* à son tour a « Cy commence le viandier Tailleuent, maistre queux du Roy de France » ; étant donné encore que toutes les éditions imprimées parlent du *viandier* que « Tailleuent queulx du roy nostre sire fist . . . », de « Tailleuant grant cuysinier du Roy de france », du « Liure de Tailleuent grant cuysinier du Roy de France », ou du « Cuisinier Tailleuent », Pichon et Vicaire ont cru bien faire en suivant la tradition, c'est-à-dire en voyant en Taillevent l'auteur de notre recueil. Ils sont allés plus loin : ils ont identifié ce personnage. Résumant leurs longues, patientes et érudites recherches<sup>22</sup>, qui firent l'objet d'une première étude publiée par Pichon en 1843 déjà<sup>23</sup>, S. Luce a écrit que Guillaume Tirel, dit Taillevent, « né vers 1315, enfant de cuisine au service de la reine Jeanne d'Evreux, dès 1326, queux de Philippe de Valois, en 1347 et 1349, écuyer de l'hôtel et puis queux du dauphin de Viennois, en 1355, queux du duc de Normandie en 1359 et 1361, queux et sergent d'armes de ce même dauphin, duc de Normandie, devenu le roi Charles V, en 1368, premier queux du dit roi en 1373 et 1377, successivement écuyer de cuisine, premier écuyer de cuisine et maître des garnisons de Charles VI en 1381, 1388 et 1392, l'auteur du Viandier mourut certainement en 1395, à l'âge d'environ quatre-vingts ans, comme M. Pichon l'a très bien vu en s'appuyant sur une date à demi effacée, mais restituée avec beaucoup de sagacité, de la dalle tumulaire »<sup>24</sup>

<sup>19</sup> *Viandier*, loc. cit.

<sup>20</sup> *Viandier*, p. 186.

<sup>21</sup> *Notices et extraits des manuscrits de la Bibliothèque Nationale et autres bibliothèques*, t. XXXIII, Paris, 1889, p. 55 ; *Notices des manuscrits français et provençaux de Rome antérieurs au XVIe siècle*, par E. Langlois.

<sup>22</sup> *Viandier*, pp. VI-XXXIII.

<sup>23</sup> J. Pichon, *De Taillevent et de quelques autres cuisiniers du XIVe siècle*, dans *Bulletin du Bibliophile*, 6e série (1843), pp. 253-256.

<sup>24</sup> Dans son compte rendu de l'édition du *Viandier* par Pichon et Vicaire, compte rendu paru dans la *Romania*, 21e année (1892), p. 307.

de Guillaume Tirel conservée au musée de Saint-Germain-en-Laye. Allant plus loin encore sur la route des hypothèses, Pichon et Vicaire, remarquant que Charles V favorisa tout particulièrement les lettres et les sciences, en viennent à se demander, ce prince ayant eu tendance à faire écrire sur toutes les matières par ceux de ses sujets qui les possédaient à fond, si ce ne serait pas à l'instigation du roi que Guillaume Tirel aurait écrit son traité de cuisine. « Si notre supposition, qui paraît des plus vraisemblables — continuent-ils — est fondée, nous pourrions donc déjà dire que la composition du *Viandier* est antérieure à 1380, c'est-à-dire au règne de Charles VI ». Et, s'appuyant sur le titre de « maistre queux » porté par notre personnage dans nos manuscrits, ils concluent, étant donné qu'il apparaît dans les chartes avec la qualification, alors qu'il est écuyer de cuisine dès 1381, de « premier queu » du roi en 1373, qu'il est « absolument légitime de croire que c'est pendant l'une ou l'autre de ces huit années, entre 1373 et 1381, que Guillaume Tirel composa son *Viandier* et probablement même avant 1380, si, comme nous en avons la persuasion, il ne fit que se conformer à un désir, sinon obéir à un ordre de Charles V »<sup>25</sup>.

A ces érudites élucubrations notre manuscrit S apporte un démenti formel. Que Guillaume Tirel, dit Taillevent, ait vécu des premières aux dernières années du XIV<sup>e</sup> siècle, voilà qui est prouvé ; qu'en 1392 encore il soit qualifié de « maistre des garnisons de cuisine du roy »<sup>26</sup>, voilà aussi qui est un fait. On ne peut par ailleurs que s'incliner devant le long et tenace labeur de ce maître-queux, fidèle à ses fourneaux, à ses casseroles et à ses sauces jusqu'à près de quatre-vingts ans. Mais la question n'est pas là : l'écriture de S s'oppose absolument, non seulement à ce qu'on date notre copie, et par conséquent le *Viandier*, de 1380, mais aussi d'une date voisine de cette dernière. Supposons encore que ce ne soit pas à l'instigation de Charles V que Taillevent ait mis par écrit ses recettes ; supposons tout simplement qu'il les ait rédigées à un moment où son expérience culinaire et sa notoriété le lui permettaient : nous ne pouvons guère remonter avant 1340 ou 1350, puisqu'à ce moment Guillaume Tirel n'avait que vingt-cinq ou trente-cinq ans. Mais ces dates mêmes sont trop récentes pour le manuscrit de Sion.

C'est sans doute un truisme que d'insister sur la difficulté qu'on rencontre à dater un document en se basant sur les seules données fournies par son écriture. On conviendra néanmoins qu'à cent ans près, on peut y arriver. Or, le caractère même de l'écriture de S, la

<sup>25</sup> *Viandier*, pp. XXXVI-XXXIX.

<sup>26</sup> *Viandier*, p. XXIX ; cf. la pièce justificative No 16, p. 142.

prévalence manifeste des *i* non surmontés d'un trait, la présence du *u* à la place du *v* à l'initiale des mots, tout fait admettre que notre manuscrit a été écrit dans la seconde partie du XIII<sup>e</sup> siècle : c'est l'opinion unanime des chartistes<sup>27</sup> qui ont bien voulu me donner leur avis. Allons encore jusqu'à 1300 ; faisons un dernier effort, et poussons jusqu'à 1310, 1320 : il est impossible de descendre davantage. Et pourtant ces dates sont encore insuffisantes pour qu'on puisse voir en Tirel l'auteur de notre livre de recettes.

Et alors ? Une conclusion seule s'impose : c'est que *S* représente un *Viandier* antérieur à Taillevent ; que Taillevent, s'il est pour quelque chose dans l'histoire du *Viandier*, n'a fait que l'adapter, que donner son nom à un recueil qui existait bien avant lui.

Nous sommes mal renseignés sur les origines de la littérature culinaire française. Il semble néanmoins résulter des quelques recherches faites sur ce sujet, par le baron Pichon en particulier, que les ouvrages de ce genre n'ont guère été nombreux ; et il paraîtrait, jusqu'à plus ample informé, qu'on puisse distinguer trois familles de recueils, ou mieux trois œuvres différentes<sup>28</sup>. La première, contenue dans le ms No 7131 du fonds latin de la Bibliothèque nationale de Paris, où elle fait suite au *Traité de chirurgie* de Henri de Mondeville, est double, puisqu'elle est formée d'un *Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria et potus*, et d'un petit traité, qui nous intéresse directement, et qui a été publié d'abord par L. Douet d'Arcq<sup>29</sup>, puis par Pichon et Vicaire<sup>30</sup>, puis plus récemment par M. G. Lozinski<sup>31</sup>. La seconde comprend nos cinq manuscrits *H*, *M*, *N*, *S* et *V*, étroitement apparentés malgré leurs divergences ; et la troisième serait représentée par le recueil de recettes que donne le *Ménagier de Paris*, ou plutôt par une partie de ces recettes. Car Pichon, à qui l'on est redevable de l'édition de ce si intéressant ouvrage, a justement

<sup>27</sup> Je dois en particulier remercier M. Ch. Roth, bibliothécaire à la Bibliothèque cantonale et universitaire de Lausanne, qui, non seulement m'a donné son avis sur la date attribuable au manuscrit *S*, mais m'a encore facilité mon travail par son inépuisable complaisance.

<sup>28</sup> Il est inutile de parler du traité latin d'Apicius : on n'en connaît que deux manuscrits appartenant au IX<sup>e</sup> siècle, dix autres étant des copies faites par des humanistes, copies presque toutes datées du XV<sup>e</sup> siècle. Cf. *Les dix livres de cuisine d'Apicius*, traduits du latin et commentés par B. Guégan, Paris, s. d. [1933], pp. LI-LII.

<sup>29</sup> L. Douet d'Arcq, *Un petit traité de cuisine écrit en français au commencement du XIV<sup>e</sup> siècle*, dans *Bibliothèque de l'Ecole des chartes*, 21<sup>e</sup> année, t. I, 5<sup>e</sup> série, Paris, 1860, pp. 216-224. Cf. les remarques de E. Littré, dans *Histoire littéraire de la France*, t. XXVII, Paris, 1877, pp. 26-29.

<sup>30</sup> *Viandier*, pp. 115-128.

<sup>31</sup> G. Lozinski, *La Bataille de Caresme et de Charnage*, dans *Bibliothèque de l'Ecole des Hautes Etudes, sciences historiques et philologiques*, fasc. 262, Paris, 1933, pp. 181-187. Je citerai désormais cet ouvrage sous le seul nom de son auteur.

remarqué que « s'il est certain que notre auteur connaissait à fond toutes les matières dont il a parlé, il n'est pas moins vrai qu'il n'a pas écrit seul et sans le secours d'autres livres toutes les parties de son ouvrage » ; et il lui paraît évident, en particulier, que cette observation s'applique à la partie culinaire du *Viandier* dont on ne peut attribuer à l'auteur la composition première du fonds de ces articles, dont deux œuvres au moins lui ont fourni les matériaux : le *Viandier de Taillevent* d'une part, et surtout, d'autre part, un ouvrage dont Pichon n'a retrouvé aucun manuscrit, mais dont la plus ancienne édition a été imprimée à Lyon en 1542, le *Livre fort excellent de cuisine*, réimprimé à Paris sous le titre de *Grand cuisinier de toutes les cuisines* <sup>32</sup>.

Il serait hors de propos de rechercher ici les sources de ce dernier traité. Disons simplement qu'entre le texte de *S* et celui du recueil publié par Douet d'Arcq, il y a, malgré les divergences manifestes du texte, une certaine similitude, non seulement dans les désignations des mets — ce qui est compréhensible, puisque le nombre des plats, à une même époque, n'est évidemment pas indéfini — mais dans le cadre choisi. Ses cinquante recettes — et remarquons que *V* en a 155, *N* 143 et *S* 131 — sont, en pratique, réparties, comme il le dit dans une sorte d'introduction <sup>33</sup>, en une série de chapitres qui pourraient avoir comme titres « De toutes manières de cars », « De toutes manières d'oiseaux », « De toutes manières d'oiseaux sauvages », « De chivez et de poiras », « De tous chivez et broez », « De pessons de mer et d'eue douche ». Ce qui nous prouve au moins qu'aux alentours de 1300 les traités culinaires, quelle que pût être leur originalité, suivaient déjà un certain ordre d'exposition qui, vraisemblablement, résultait d'une vieille tradition.

Que notre traité sédunois soit antérieur au traité publié par Douet d'Arcq <sup>34</sup>, c'est ce qui me paraît incontestable. Il lui est inférieur quant à la clarté du style, mais supérieur quant au nombre et à la variété des mets. On s'explique dès lors que ce soit le texte représenté le plus anciennement par *S* qui, par la suite, ait eu plus de succès : nos cinq manuscrits *H*, *M*, *N*, *S* et *V* sont les ultimes représentants d'une série qui certainement a été plus considérable, d'une série dont presque tous les représentants ont disparu. Inutile de préciser le

<sup>32</sup> *Le Ménagier de Paris*, traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393 par un bourgeois de Paris, t. II, Paris, 1846, pp. 124-143. Je citerai désormais cet ouvrage sous l'abréviation de *Ménagier*.

<sup>33</sup> L. Douet d'Arcq, *art. cit.*, p. 216.

<sup>34</sup> Il y a une fois au moins, pour le nom d'un mets, un rapport certain entre le texte de Douet d'Arcq et *S*. Tandis en effet, que *V* donne la recette du « Lait lyé de vache », qu'on ne trouve ni dans *N*, ni dans *M*, *S* l'appelle « Lait de Prouvance » : et cette dénomination se retrouve exactement chez Douet d'Arcq.

pourquoi de ces disparitions : manuscrits que l'on utilisait journellement à la cuisine, ils devaient forcément se détériorer rapidement ; manuscrits auxquels on n'attribuait aucune importance, sauf une importance pratique, personne ne se souciait de les recueillir et de les conserver dans quelque bibliothèque. Comme plus tard pour les imprimés oblongs des farces, c'est le hasard seul, ou quelque collectionneur aux goûts bizarres, qui a fait qu'on en ait gardé l'un ou l'autre.

Par ailleurs, durant de longues dizaines d'années — le feu conserve, décidément — un certain Guillaume Tirel, dit Taillevent, s'est fait une réputation comme cuisinier d'importants personnages, parmi lesquels les rois Charles V et Charles VI. Il n'est pas impossible que lui-même ait utilisé les recettes d'un manuscrit appartenant à la tradition de S. Personne à cette époque ne s'étant occupé de rechercher les antécédents du recueil qu'il employait, on a, peut-être dès son vivant, ou en tout cas très peu de temps après sa mort, parlé du *Livre Taillevent*, devenu plus tard le *Taillevent*, comme en Italie l'excellent recueil intitulé *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, compilato da Pellegrino Artusi est devenu — preuve certaine de la faveur dans laquelle on le tenait — l'*Artusi*.

On ne peut que regretter que S soit incomplet du commencement. Son témoignage aurait été pour nous précieux, puisque, par son titre, on aurait pu voir sans doute qu'il ne contenait aucune mention quelconque d'un Taillevent. Je dirai que, même s'il avait eu comme titre *Livre de Taillevent*, ou quelque chose de semblable, ce ne serait pas là une raison pour en attribuer la paternité — chose impossible, étant donné les dates — à Guillaume Tirel : nous aurions été alors amenés à croire que, tout jeune gâte-sauce, Guillaume Tirel aurait été appelé Taillevent, par dérision, par ses camarades de cuisine ou d'office ; et que Taillevent aurait pu être le nom d'un chef connu ayant vécu à une époque antérieure — nom auquel, par hasard, Guillaume Tirel aurait donné une seconde auréole.

Au surplus, trêve de suppositions. Notre manuscrit sédunois, le fait est certain, est un *Viandier de Taillevent* avant Taillevent. Son écriture nous prouve que Tirel ne l'a pas composé, que tout au plus il l'a utilisé, comme le recueil le meilleur, probablement, dont on disposait à cette époque. A ce titre déjà, S mérite qu'on le publie. Son âge même en est un autre. J'ai déjà fait valoir les arguments paléographiques qui permettent d'attribuer S à la seconde moitié du XIII<sup>e</sup> siècle, aux environs de 1300 au plus tard. Je m'en voudrais de passer sous silence un autre indice : la forme de notre manuscrit. Alors qu'en effet tous ses congénères ont la forme normale de cahiers, S, nous l'avons vu, est constitué par une seule et unique bande de par-

chemin. Or le *Traité* publié par Douet d'Arcq se termine par cette remarque précieuse : « Quiconques veut servir en bon ostel, il doit avoir tout ce qui est en cest roulle en son cuer, ou en escrit sus soi ; e qui ne l'a, ne peut bien servir au grei de son mestre »<sup>35</sup>. Ce qui nous laisse supposer que les plus anciens recueils de recettes culinaires formaient des rouleaux de parchemin : d'où présomption d'une majeure antiquité pour le nôtre, qui est le seul à se présenter ainsi. Il n'est pas impossible, au surplus, qu'il faille postdater de quelques années ce *Traité*, que Douet d'Arcq et après lui Littré<sup>36</sup> datent de 1306. Il est conservé, comme je l'ai déjà dit, dans un recueil qui contient entre autres la *Chirurgie* de Henri de Mondeville : or l'on sait que les deux premiers traités de cet ouvrage furent d'abord publiés entre 1306 et 1312, cette première édition étant représentée par trois manuscrits, dont précisément celui qui nous a conservé notre *Traité*, le ms du Fonds latin No 7131 de la Bibliothèque nationale<sup>37</sup>.



Lorsqu'ils publièrent le premier volume du *Viandier de Taillevent*, Pichon et Vicaire ne connaissaient encore que trois manuscrits, *M*, *N* et *H* : malgré toutes les recherches, ils n'en avaient pas retrouvé d'autres. Mais S. Luce, dans le compte rendu qu'il en fit dans la « *Romania* »<sup>38</sup>, remarqua qu'il en existait un quatrième, celui de la Vaticane, dont il possédait lui-même une copie. « Il nous a suffi — dit-il — de rapprocher cette copie du texte établi par les deux consciencieux éditeurs, pour nous convaincre que le manuscrit du Vatican offre en maints passages des leçons notablement différentes et presque toujours meilleures ». Et, pour que ses lecteurs en puissent juger, il publia en regard, pour les deux premiers passages du *Viandier*, tant le texte de *N* que celui de *V* qui, de toute évidence, est plus lisible, plus aisément compréhensible. Mais cela veut-il dire que, s'il est vrai qu'il possède ces qualités indéniables, le texte de *V* soit plus proche de l'original ? Va-t-on soutenir, d'une façon plus générale, que, des divers manuscrits d'une œuvre quelconque, le plus voisin du texte primitif sera nécessairement, obligatoirement, le plus impeccable ? Voilà une assertion qui me paraît terriblement osée : il est aussi dangereux de soutenir, comme le veulent certains philosophes, que l'humanité est en continuel progrès, que d'admettre, ainsi que le pensent

<sup>35</sup> *Viandier*, p. 128.

<sup>36</sup> E. Littré, *art. cit.*, p. 26.

<sup>37</sup> *La Chirurgie de maître Henri de Mondeville*, p. p. le Dr A. Bos, dans *Société des anciens textes français*, t. I, Paris, 1897, p. X.

<sup>38</sup> S. Luce, *loc. cit.*, pp. 306-309.



de nombreux philologues, que la tradition manuscrite de telle ou telle œuvre accuse un continuel « dégrès », si j'osais fabriquer ce mot. « Les cuisiniers d'aujourd'hui — a remarqué Guégan à propos du texte d'Apicius<sup>39</sup> — écrivent le plus souvent dans un style télégraphique et qui n'est intelligible qu'aux initiés ; ceux d'autrefois ne procédaient pas autrement, qui inventèrent le „latin de cuisine” ». C'est exactement ce qui s'est passé avec le texte dont S est le plus ancien témoin : il a dû être écrit en vieux-français „de cuisine”. Tout en faisant la part des quelques déficiences de notre manuscrit, déficiences qu'il serait vain de nier, il est certain que notre recueil de recettes s'adressait à des gens du métier, qui savaient ce que parler — ou ce que non parler — voulait dire, qui n'avaient pas besoin qu'on leur précisât la quantité exacte des différentes épices qu'ils devaient employer pour la confection de tel mets, par exemple. Les auteurs-cuisiniers rédigeaient donc leurs recettes aussi brièvement que possible ; ils ne se piquaient surtout pas de littérature, allant droit au but : quand il prépare une sauce ou larde un rôti, un chef n'a que faire des formules inutiles ou des grâces du style. De sorte que, sans l'ombre d'un paradoxe, on peut soutenir que ce sont les textes les plus châtiés, les plus littéraires de notre série, c'est-à-dire les plus complets au point de vue grammatical et stylistique, qui ont toutes les chances d'être les plus remaniés et les plus modernes. Bien des fois, Pichon et Vicaire ont noté que les recettes de V correspondant à celles de N sont plus complètes et mieux formulées<sup>40</sup>, et ils n'ont pas de difficulté à reconnaître que « le manuscrit de Rome est toujours beaucoup plus correct que l'autre et que les recettes y sont formulées dans une langue meilleure et d'une façon toujours plus intelligible »<sup>41</sup>. Mais, bien loin d'être une présomption d'ancienneté, ce souci de la perfection littéraire fait incliner à voir dans V un texte revu, corrigé, émendé. Sans doute le copiste de ce manuscrit, comme le bourgeois de Paris à qui l'on doit le *Ménagier*, avait-il des loisirs et des prétentions que n'eut pas l'auteur du recueil dont procède S. Le fait est là, en tout cas, indiscutable : que S est un manuscrit de cent ans presque plus ancien que N.

Pour éditer S, j'ai suivi autant que possible le texte de l'original, me contentant d'en moderniser la ponctuation, presque inexistante

<sup>39</sup> *Les dix livres de cuisine d'Apicius*, éd. cit., p. LXXIII.

<sup>40</sup> *Viandier*, pp. 10, note 2 ; 15, note 1 ; 19, note 3 ; 22, note 8 ; 25, note 6 ; 26, note 4 ; 27, note 3 ; 29, notes 4 et 5 ; 30, note 1 ; 32, note 3 ; 33, notes 2 et 3 ; 34, note 1.

<sup>41</sup> *Viandier*, p. 190.



**B**ouilly laite preue; wille gram lardes bouilli larde  
 rmetes cuire en paue & vin & y metes cuire du  
 masit sel & cassien qui ueult venoulon  
**U**enoulon de chert grande parboullie lardee au long  
 parit sans plus metes cuire en autre paue et  
 du masit & du vin güt forlon alacamelme. Et en pa  
 ste parboullie et puis larde sangler  
**S**angler sans fautes cuire en vin & en paue & getes  
 le premier bouillon alacamelme ou au puiuz & getet  
**S**angler sale & cerf metes; raiuper puis lardes  
 tresbien & getes le premier bouillon & lauz & deane

Début du recto du manuscrit.

**P**our faire porce de cresson hachez iueni fassiez  
 en huile willez tresbien metes du formage avec  
 qui ueult  
**E**phat  
**R**omem scriptoris est petius plenus amoris  
**V**in S

Fin du verso du manuscrit.

d'ailleurs dans le manuscrit : de rejeter en note quelque rare leçon manifestement fautive, et d'ajouter, très rarement, quelque mot oublié ou par notre scribe ou par le scribe du manuscrit qu'il copiait. J'ai cru bon seulement de donner, d'après *V* et *N*, l'en-tête des différents chapitres. Que ces en-têtes aient existé jadis dans la tradition que suivait *S*, c'est certain, du fait qu'il nous donne le titre « Saulcez non boullues » correspondant à celui de *V* et *N*. Quant aux titres qu'il mentionne d'un certain nombre de recettes, et qui figurent en rouge dans *S*, je les ai imprimés en italiques.

## Le texte du manuscrit de Sion

[recto]

### *bouilli lardé*

Bouilly lardé. Prenez vostre grain<sup>1</sup>, lardés et metez cuire en yaue et vin, et y metez cuire du masit<sup>2</sup> ; sel et saffren qui veult.

### *venoison*

Venoison de cherf<sup>3</sup> fraiche. Parboullie<sup>4</sup>, lardée au long par dedans ; puis metés cuire en autre yaue, et du masit et du vin grant foison ; a la cameline<sup>5</sup>. Et en pasté, parboullie et puis lardée.

### *sangler*

Sangler frais. Faites cuire en vin et en yaue, et getez le premier boullon ; a la cameline ou au poivre aigret.

Sangler sallé et cerf. Metez tramper<sup>6</sup>, puis lavés tresbien et getés le premier boullon ; et lavez d'eaue fraiche et lessiez reffroidier ; puis le metés par laches<sup>7</sup> et metez boullir une petite onde<sup>8</sup> en yaue et moitié vin blanc ; puis pelés chastaingnez cuites en la brese, et le metez en plase et drecez vostre boullon avecques de la venoison magre ; a la motarde.

### *chevreau*

Chevreau sauvage<sup>9</sup>. Doit estre aparrelliez<sup>10</sup> a mangier comme le cerf frais.

<sup>1</sup> Ensemble de la viande qu'on utilise dans la préparation d'un mets.

<sup>2</sup> Deuxième écorce de la muscade.

<sup>3</sup> Cerf.

<sup>4</sup> Bouillie complètement.

<sup>5</sup> Sorte de sauce, dont la composition sera indiquée plus loin.

<sup>6</sup> Ms. : *tamper*.

<sup>7</sup> Par lèches, par tranches.

<sup>8</sup> Loc. adv., un rien de temps, un instant.

<sup>9</sup> Chevreuil.

<sup>10</sup> Préparé.

*chaudin*

Chaudin <sup>11</sup> de porc. Cuisiez, puis le despechiez par morceaux, puis frisie<sup>12</sup> en saing de lart ; prenez gingembre, poivre long, saffran et du pain hallé<sup>13</sup>, et metez trumper en boullon de buief, ou eaue boullie, ou lait de vache ; prenez verjus esgrené cuit en yaue, et metez les grenez en vostre potaige<sup>14</sup> quant vous devés servir ; et filés moiaux<sup>15</sup> de eufs, et coulez.

*cretonnée*

Cretonnée <sup>16</sup> de pois vers ou de fevez. Cuisiez, purés et frisie<sup>12</sup> en saing de lart ; prenez lait de vache et boulez une onde, metez trumper ung pou de pain dedens ; prenez gingembre, saffren desfait<sup>17</sup> de vostre lait, faites boullir ; prenez poulléz cuis en eaue, frisie<sup>12</sup> par quartiers, metez boullir avec ; traies du feu, fillés des eufs grant foison<sup>18</sup> dedens.

Comminée <sup>19</sup> de poullaille. Cuisiez en vin et en eaue, despeciés par cartiers, frisez en saing de lart, metez ung pou de pain trampé en vostre pot ; coulez et metez boullir avec vostre grain ; prenez ung pou de gingembre et de commin desfait de verjus<sup>20</sup>, moiaux de eufs grant foison ; et lez batez, coullés, fillez dedens ; gardez qu'il n'arde.

Comminée d'almandes<sup>21</sup>. Cuisez vostre poullale en yaue, puis coppez par quartiers, frisez en saing de lart ; prenez almandrez, broiez, desfaites du boullon ; metez boullir sur vostre grain ; prenez gingembre et commin desfait de vin et de verjus, metés ung pou de pain blanc.

Brouet de canelle. Cuisiez vostre poullaille en vin ou en eaue<sup>22</sup>, ou telle char<sup>23</sup> que vous vourez ; metez par quartiers ; friollés<sup>24</sup>, prenez almandrez toutes saiches sans peller, et de la canelle grant foison ; broiez, coulez, desfaites du boillon ; faites boullir avec grain, du verjus avec ; gingembre, girofle, graine de paradis<sup>25</sup> ; et soit liant.

<sup>11</sup> Abatis, tripes, boyaux dont on fait boudins et saucisses.

<sup>12</sup> Faites frire.

<sup>13</sup> Rôti, grillé.

<sup>14</sup> Ce mot n'avait pas au moyen âge son sens actuel : on appelait ainsi un plat de résistance, viande, poisson ou volaille.

<sup>15</sup> Jaunes d'œufs.

<sup>16</sup> Godefroy, *Dictionnaire de l'ancienne langue française*, t. II, p. 370, note qu'on n'est pas fixé sur la signification de ce terme. G. Lozinski, p. 201, le rend simplement par « sorte de mets ».

<sup>17</sup> Trempé, délayé dans.

<sup>18</sup> Ces deux mots sont écrits en caractères plus petits, au-dessus de *dedens*.

<sup>19</sup> Mets tirant son nom du cumin qui entrait dans sa composition.

<sup>20</sup> Mot suivi de *du p* cancellé.

<sup>21</sup> Amandes.

<sup>22</sup> Mot suivi de *a* exponctué.

<sup>23</sup> Viande.

<sup>24</sup> Faites frire légèrement, faites revenir.

<sup>25</sup> Nom de la maniguette ou malaguette, appelée aussi poivre de Guinée.

## *brouet*

Brouet gorgié<sup>26</sup>. Prenez tel grain comme vous voldrez, despeciés par pieces, prenés persin<sup>27</sup> et oignons menus, et metez frire en saing de lart ; prenez des foiez et du pain halé desfait du boillon du beuf ; faites boullir ensemble, puis affinez gingembre, saffren, girofle deffait de verjus ; et que le boillon soit blanc et liant.

Brouet roucet. Prenez tel grain comme vous voldrez, et oignons copez par rouellez et persin esfeulié, et metez surfrir en saing ; et prenez foyez, et coulez ou boillon de beuf, et en vin ; et metez boullir avec<sup>28</sup> vostre grain, puis affinez gingenbre, grainne de paradis, canelle, fleur de canelle<sup>29</sup>, et defaitez de verjus.

Une sorvigne<sup>30</sup> de haste menue de porc. Metez par piescez rostir en la broche, et ne le cuisez pas de tous poins ; metez frire en saing, et oignons avec, en ung pot sur lez charbons, et hochiez<sup>31</sup> souvent ; et quand il sera surfrit, metez boulon de beuf, vin plain ; metez sur vostre grain, prenez gingembre, graine de paradis, ung pou de saffren defait de vin aigre ; bouly tout ensemble.

Grave<sup>32</sup> de menus oiseaux ou de tel grain comme on veult. Metés surfrir en saing tres bien ; prenez pain halé desfait de boullon de beuf, coulez, metez avec vostre grain ; affinez gingembre, canelle et ung pou de verjus ; faites [boullir]<sup>33</sup> tout ensemble.

Blanc brouet de chapons cuis en vin et en eae. Despeciés par membrez, et frisiez en saing ; broiez amandez, et des broions<sup>34</sup> de chapons et des eufs desfais de boillon ; metez boullir sur vostre grain ; prenez gingembre, canelle, giroffle, grene de paradis, poivre long,

<sup>26</sup> Mot de sens inconnu, écrit *georgié* dans *V*, *gorgié* dans *N*. Le *Ménagier*, t. II, pp. 97, 98, 163 et 164 donne les deux orthographes.

<sup>27</sup> Persil.

<sup>28</sup> Avec est écrit au-dessus de la ligne.

<sup>29</sup> *Graine de paradis* et *fleur de canelle* sont écrits en caractères plus petits, au-dessus des mots *cannelle* et *defaitez*.

<sup>30</sup> Ce mot n'apparaît à cet endroit ni dans *V* ni dans *N*, qui emploient *vinaigrete* à sa place. Ces deux mss l'utilisent en parlant d'anguilles apprêtées d'une certaine façon, et l'écrivent *soringue*. C'est sous cette forme qu'il a été accepté par Godefroy, *op. cit.*, t. VI, p. 482, qui lui attribue le sens de « sauce d'anguilles faite avec des oignons cuits et du pain rôti trempé dans la purée de pois, et passée en y ajoutant du vin, du vinaigre et des épices », définition qui ne saurait convenir ici.

<sup>31</sup> Sortez du feu.

<sup>32</sup> Ce mot est écrit *grane* par *V*, ou tout au moins par ses éditeurs ; Godefroy, *op. cit.*, t. IV, p. 335, l'enregistre sous la forme *grané*, et lui attribue le sens de « sorte de ragoût ». Il doit s'agir d'un dérivé de *grain*, dont il a été question plus haut.

<sup>33</sup> Je restitue ce mot d'après *V* et *N*.

<sup>34</sup> Graphie aberrante, que l'on retrouve plus loin, pour *braon*, « partie charnue, muscle ». Il s'agit du blanc de poulet.

garingal<sup>35</sup> desfait de vin aigre ; bouillez tout ensemble, et y fillez moiaux de eufs bien batus ; et coulez.

Bonsax<sup>36</sup> de lievrez et de connins<sup>37</sup>. Halez en broche, ou sur le greil<sup>38</sup> ; decopés par membres et metés surfire en saing ; prenez blanc pain defait de boullon de beuf et de vin cler ; faites boullir ensemble ; prenez gingembre, canelle, girofle, grene de paradis desfait de verjus ; et soit brun et non guerez blanc.

Hondous<sup>39</sup> de chapons. Cuisiez en vin et en aue ; despeciez par menbres ; friolez en saing ; prenez ung pou de pain brullé defait de boullon ; faites boullir avec vostre grain ; affinez gingembre, canele, giroffle, graine de paradis defait de verjus ; ne soit pas trop blanc.

Brouet d'Alemagne, de char de connins ou de poullale. Despeciez, metez surfire en saing et oignons menus ; affinez amendez grant foison destrempez de vin et de boullon de beuf ; faites boullir avec vostre grain ; affinez gingenbre, canelle, grene de paradis, girofle, nois muguetez<sup>40</sup> ; soit sur jaune, liant, defait de verjus.

Hohepot<sup>41</sup> de poullaile. Metez, par membres, surfire en saing de lart ; prenez ung pou de pain brullé et dez foyes deffais de vin, et du boillon de beuf ; metez boullir vostre grain ; affinez gingembre, canelle, grene de paradis defait de verjus ; et doit être noiret et cler.

Soutil brouet d'Angleterre. Prené chastaingnez cuitez et pelés, et moiaux de eufs cuis, et ung pou de foie de porc ; broier tout ensemble, destrampés d'un pou de eaue tiede ; coulez ; affinez gingembre, girofle, canelle, ganigal<sup>42</sup>, poivre long, graine de saffren ; fetez boullir ensemble.

Brouet de verjus. Prenez poulaille ou tel grain comme vous vouldrez, cuisiez en vin et en eaue et du verjus tant qui le sente<sup>43</sup> ; prenez gingembre, ung pou de pain ; desfaitez du boullon et de moiaux d'eufs grant foison ; passez parmy l'estamine tout ensemble ; metez boullir, puis metez sur vostre grain quant il sera bien friolé, pour li doner goust.

Brouet vert gay. Cuisiez tel grain que vous volez en vin ou en eau ou boullon de beuf, du lait avec ; friolez vostre grain, prenez gin-

<sup>35</sup> Racine du galanga, plante des Indes.

<sup>36</sup> Mot d'origine inconnue, écrit *bousac* par *N*, *boussac* par *V*.

<sup>37</sup> Lapins.

<sup>38</sup> Gril.

<sup>39</sup> Mot de sens indéterminé, que les divers manuscrits et imprimés du *Viandier* transcrivent de façon multiple.

<sup>40</sup> Muscades.

<sup>41</sup> Sorte de ragoût.

<sup>42</sup> Graphie aberrante pour *garingal*.

<sup>43</sup> C'est-à-dire : tant qu'il en ait bien l'odeur ; *N* dit : « que le goust de verjus passe tout ».

gembre, percin, ung pou de sauge, moiaux d'eufs, du pain parmy, deffait de vostre bouillon, du verjus ; et du fromage, qui veult.

Rappé<sup>44</sup>. Metez grain surfrirre en saing halé ; premierement prenez du pain, et le metez tramper en bouillon ; passé parmy l'estamine et getez sus ; prenez groisellez<sup>45</sup> ou verjus boulu, bien pou ; et metez en vos escuelle et drecés sus.

Civé de veel. Rosti tout cru en la broche, sans trop laisser cuire ; decopés et metés surfrirre en saing et oingnons menus ; prenez pain roussi destrampé de vin et de purée ou de bouillon ; faites boullir avec vostre grain ; affinez gingembre, canelle, graine de paradis, saffren deffait de verjus et de vin aigre fort d'espicez.

Cyvé de lievrez. Doit estre noir, et le pain bien brulé ; et fait comme cely de veel : mez on ne doit laver la char.

[*Rostz de chair*]<sup>46</sup>

Porc rosti. Dez oignons desoubz, du vin et du verjus ; lardé rosti, a poudre d'espicez et de saffren au verjus ; et en pasté, au saffren, a poudre d'espicez et au verjus.

Fraise de veel. Decopez tres menu, friolez en saing de lart, broiez gingenbre, saffren et eufs crus ; et les fillez par desus en fruiant<sup>47</sup>.

Mouton rosti. Au sel menu, ou a la cameline, ou verjus.

Chevreax, aigneaux. Metez en eaue bollante ; plumés, halés en broche ; lardés, rosticiez ; a la camelline.

Oyes. Aux aulx blancs ou vers ; ou poivre noir ou jaune.

Poles rosties. A la cameline ; ou verjus, ou froide<sup>48</sup> sauge ; en pasté, poudre d'espices, morceaux de lart ; au verjus vert [en esté]<sup>49</sup>.

Chapons, gelines, hetoudeaux<sup>50</sup>. En rost, a la saulce de most<sup>51</sup>, ou la poitevine, ou la jance<sup>52</sup>.

Connins. Parboulis, lardés, rostis ; a la cameline.

Lievrez en rost. Sans laver, halés en la broche, lardés ; rostis, a la cameline ou en rost, parboulis, lardés ; aucuns les bacinnent de tele sauce comme ung bourbier de sangler.

<sup>44</sup> Le rubricateur a erronément mis un *B* au lieu du *R* qu'il fallait.

<sup>45</sup> Groseilles.

<sup>46</sup> Je restitue ce titre en m'inspirant de *V* et de *N*.

<sup>47</sup> En les battant.

<sup>48</sup> Ms. : *foride*.

<sup>49</sup> Je complète d'après *V*.

<sup>50</sup> Poulets que l'on destinait à être chapons.

<sup>51</sup> Moût.

<sup>52</sup> Sorte de sauce, dont malheureusement la composition n'est pas indiquée au chapitre des sauces.

Bourbier de sangler. Premièrement, metre en yaue bolant, et tost retraire ; metre rostir, baciner de sauce faite d'espices, gingembre, canelle, girofle, graine<sup>53</sup> et du pain halé trempé en vin et verjus et vin aigre ; et le baciner ; quant il sera cuit, despeciés par morceaux. metez boullir avec vostre saulce ; et soit claret, noir.

Pigons rostis, atout<sup>54</sup> les testez sans lez piez, au cel.

Menus oiseaux. Plumés a sec<sup>55</sup>, brulez sans fumée ; enhastez par le costé, du lart entre deux ; au sel menu.

Perdris. Plumés a sec, ostez le gavion<sup>56</sup>, copez lez piez et lez testez ; refaites en yaue boullant ; tuez<sup>57</sup> tost, esfondrez<sup>58</sup>, lavez, boutonnez<sup>59</sup> de lart ; au sel menu.

Cygne. Plumez a sec, fendu de la teste jusques aux espaules ; doré ou verdi au poivre jaunet.

Paon. Ainsy comme le cyne ; au sel.

Faisans. Plumez a sec, baconnez ou arçonnez<sup>60</sup> ; soit reffait en eaue chaude ; rosti, atout la queue et la teste ; qui veut li coppe la queue et le col, puis quant il sera cuit, lez ratachier au corps.

Hérons. Seigniés, fendus jusques aux espaules ; apareilliez comme une cegoingne.

Segoingnez. Plumez a sec, getez en eaue boullant ; copez lez ellez, laisiez lez piez et la teste ; et l'arçonnez et flambés tresbien ; au sel menu.

Malars<sup>61</sup> de riviere. Plumez a sec, coppez col, piez et ellez ; rostisiez ; fetes la dodine<sup>62</sup> de lart, de verjus ou de vin et de la poudre ; metez sur le tosteez de pain, ou boullir par quartiers ; dedans, la dodine.

Oitardes, gantez<sup>63</sup>, gruez. Comme segoingnez.

Cormorans<sup>64</sup>. Comme lez herons.

<sup>53</sup> C'est la graine de paradis, souvent appelée *graine* tout court.

<sup>54</sup> Avec.

<sup>55</sup> Plumez sans avoir plongé l'oiseau dans de l'eau chaude.

<sup>56</sup> Gosier, gorge.

<sup>57</sup> Je soupçonne ici une erreur du scribe ; mais ni *V* ni *B* ne donnent de terme correspondant.

<sup>58</sup> Videz. Ce mot ne se rencontre ni dans *V* ni dans *N*. Le *Traité* de Douet d'Arcq dans une recette, a *esfondéez*.

<sup>59</sup> Piquez avec du lard. Le *Ménagier*, t. II, p. 88, donne *boutonner* au sens de « piquer de clous de girofle » qui ne convient pas ici.

<sup>60</sup> Lardez ou attachez à la broche au moyen de brochettes retenant le rôti.

<sup>61</sup> Canards.

<sup>62</sup> Sorte de farce qu'on faisait de blanc de chapon, amandes, ail et œufs.

<sup>63</sup> Ms. : *goutez*. Il s'agit des oies sauvages.

<sup>64</sup> Ms. : *Cormans*.

Porcelet farcy. Eschaudez, lavez ; faites la farce des yssuez et du porc, moiaux d'eufs cuis, fromage de gaing<sup>65</sup>, chastaingnez cuite, et du cel ; broiez, boutez tout ensemble ; metez em broche, bacinez de vin aigre, de saing boulant ; au poivre jaunet.

[Entremetz] <sup>66</sup>

Faux grenon<sup>67</sup>. Cuisiez en vin et en eaue dez foyez, des guisiers<sup>68</sup>, ou char de veau ; hachiez bien menu ; frisiaez en saing de lart ; broiez gingembre, canelle, girofle [en]<sup>69</sup> vin et en verjus, boullon de beuf ou de celui mesmez ; moiaux de eufs grant foison ; collez<sup>70</sup> dessus vostre grain ; faites boullir emsemble un pou de pain, du saffrein ; sur jaune couleur, aigret de verjus ; au drecier, poudrez poudre de canelle.

Menus d'oies<sup>71</sup>, de piés, de foyez et de jusiers. Faites cuire en vin et en eaue treshien ; metez vostre grain ; quant il sera cuit, en un plat, du percin, du vin aigre par dessus.

Formentée. Prenez forment ; apparelié, lavez bien et metez cuire en yaue ; quant il sera cuit, cil l'espurez<sup>72</sup> et prenez lait boullu, puis metez dedens vostre formentée ; faites boullir, remuez souvent ; quant il sera ung pou reffroidy, fillez moiaux d'eufs ou collez dedens le forment ; du saffren, bien pou ; du sucre, assez soit mis dedens le pot. Acuns<sup>73</sup> y metent espices ; doit estre jaunet.

Garlins<sup>74</sup>. Prenez figues et resins, lait d'amandes boullu ; prenés, eschaudés croustez de pain blanc, copez menu ; metez boullir tant qu'il soit bien liant ; pour taillier, eschaudez, lavez en .II. panez de eauez, metez lait de vache. N'i metez point la cullier, jusques a ce qu'il ait boullu tant qu'il soit espés.

Poulaille farcie. Prenez la, et li copez le gavion ; eschaudez, plumez ; ne lez refaites pas ; boutez un tuel<sup>75</sup> entre la char et la pel, et l'enfflés, puis la ffendés entre lez espaulez ; et n'y faites pas grant trou ; laissez [tenans]<sup>76</sup> a la pel toutez lez membres.

<sup>65</sup> Le sens de ce mot est incertain. On a voulu voir dans ce fromage du « fromage d'automne », fait avec du lait plus gras.

<sup>66</sup> Je restitue ce titre en m'inspirant de *V* et de *N*.

<sup>67</sup> *N* a *guernon*.

<sup>68</sup> Gésiers.

<sup>69</sup> *V* donne « destrempez de vin, verjus... » et *N* « broiés gingembre, ... vin, verjus... ».

<sup>70</sup> Coulez.

<sup>71</sup> Ms. : *drois*.

<sup>72</sup> Ms. : *esprenz*.

<sup>73</sup> D'aucuns, certains.

<sup>74</sup> *S* est seul à donner ce nom à ce mets. Tant *N* que *V* ont *taillés*, *tailliz*.

<sup>75</sup> Tuyau.

<sup>76</sup> Je restitue ce mot d'après *N*.



Pour faire la farce, prenez veel cuit, rouelle de porc cuit, du braon de la poulaille ; hachiez tout ensemble, broiez avec grant foison d'eufs cuis, chastaignez cuitez, formage de gaing, poudre d'espices, bien pou de saffren ; salez, emplez vostre poulaille de vostre remaignant ; faites pomez<sup>77</sup> durez, metez boullir en boullon de beuf, du saffran grant foison ; a petit boullon ; destrempés de la fleur de moiaux d'eufs ; coulez bien, metez en une neufve broche rostir ; coulez dez moiaux par dessus en rostissant ; aucuns le font sans couler.

Pour la dorer, prenez moiaux d'eufs cuis ; broiez du saffren avec : qui veult dorure vert, si broie la verdure sans saffren, moiaux d'eufs grant foison, batus ; passez parmy l'estamine, et dorez ; quant la poulaille sera cuite, getez la dorure au loing, par deux ou par .III. foyes<sup>78</sup>.

Gelée de poison qui porte limon, ou de char. Metez cuire<sup>79</sup>, en vin et en verjus et vin aigre, un pou de pain qui veut ; prenez gingembre, canelle, girofle, grene de paradis, poivre long, noys muguetez, saffren, cilion folion<sup>80</sup> ; broiez et le liés en ung blanc drapel<sup>81</sup>, et metez boullir avec vostre poisson ou char, et lez cuvrez toujours jusques a ce qu'il soit drecié ; quant il sera cuit, metez vostre grain refroidir sur une nappe : ce c'est poison, le peler et nestoier, et getez lez peleurez ou boillon, sans le troble ; et ne fault pas attendre qu'il soit froit a le couler ; metez vostre grain par escuellez, remetez vostre boillon ; en boullant, escumez toujours ; dreciez sur vostre grain, et poudrez dessus vos escuellez en lieu<sup>82</sup> froit, fleur de canelle et massis<sup>83</sup>.

Lamproie frache<sup>84</sup> a la saulce chaude. Soit saingnie d'une broche ; gardez le sanc — c'est la graisse — ratissiez bien la broche d'un coustel ; eschaudez comme une anguille, rosticiez en une broche ; affinez gingembre, canelle, graine, nois muguetez, bien [pou]<sup>85</sup> de pain trempé brulé en vin aigre ; ung pou de vin ; coulez, faites boullir tout ensemble une onde ; metez vostre lamproie boullir avec, toute entieire ; ne soit pas trop noir ; metez du sanc boullir avecques.

Lamproie a la galentine. Saingnie comme dit est ; garder<sup>86</sup> le sanc ; cuisiez en vin aigre, ung pou de aue ; quant elle sera cuite, si la traiés hors du feu ; metez sus une nappe, prenez pain brullé deffait

<sup>77</sup> Boulettes.

<sup>78</sup> Cette recette est inexactement reproduite : le texte de *V* et *N* est bien meilleur. *Au loing*, par exemple, est une erreur pour *au long*.

<sup>79</sup> Ce mot est suivi dans le ms. de *nie* exponctué.

<sup>80</sup> Cerfeuil.

<sup>81</sup> Linge.

<sup>82</sup> Ce mot est suivi de *for* exponctué.

<sup>83</sup> Ms. : *de massu*.

<sup>84</sup> Fraiche.

<sup>85</sup> Je restitue ce mot d'après *V* et *N*.

<sup>86</sup> Ce mot est suivi de *lai* exponctué.

de boillon parmy une estamine ; metez le sanc avec boullir ; movez souvent ; quant il sera bien [boulu] <sup>87</sup>, metez en une geste <sup>88</sup> de fust, mouvez toujours jusques a ce qu'il soit froit ; affinez gingembre, canelle, nois muguetez <sup>89</sup>, graine, poivre long deffait du boulon ; metez dedens, et metez vostre poisson dedens ; doit estre noir.

Ris. Cuire en gresse, a jour de char <sup>90</sup>. Eslisiez <sup>91</sup>, lavez en yaue chaude, metez essuier contre le feu, metez cuire en lait de vache fremiant <sup>92</sup> ; broiez saffren, pour rougir, deffait de voste lait de vache ; metez dedans du gras et du boillon.

Cisne revestu en ces plumes et atout sa pel. L'enflés par entre lez espaullez comme de poulaille farcie ; et que le col soit avec la pel, lez ellez et lez piez avec le corps ; metez em broche, boutonnez comme poullaile ; quant il sera cuit, soit revestu en sa peau, et que le col soit droit ; au poivre jaunet.

Froide sauge. Prenez vostre poulaille, et metez cuire en eaue, puis metez reffroidir ; broiez fleur de canelle, graine, girofle, percil, sauge, le plus du pain, ung pou de saffren, et passé la verdure ; pour estre vert gay, coulez parmy l'estamine dé moiaux d'eufs cuis, def-faites de bon vin aigre sans boullir ; metez dedens vostre poulaille par menbrez, et aubins <sup>93</sup> d'eufs cuis durs dessus.

Sourps <sup>94</sup> de porcelet. Fait comme froide sauge, sans metre nulz eufs, et moins de sauge.

Comminée de poisson. Cuit en yaue, ou fruit <sup>95</sup> en huile. Affinez amandez deffetes du bouillon ou de purée ou d'aue boullie, et en faites lait ; fetez boullir ; affinez gingembre, commin deffait de vin et de verjus ; metez boullir avec vostre lait. Pour maladez, y fault du succe ; dreciez sur vostre grain d'anguille.

Brouet vert gay d'anguillez. Escorchiez, eschaudeez ; metre cuire en vin et en eaue deffait de percil et de saffren, pain, ung pou, de la verdure deffait du boillon, gingembre deffait de verjus, tout boullu emsemble ; et du formage.

Grave de loche. Deffay pain halé de purée de pois passé parmy l'estamine ; prenez gingembre, canele, girofle, graine, saffren deffait de vin aigre ; prenez oignons fris ; metez boullir ensemble ; frisiez

<sup>87</sup> Je restitue ce mot d'après *V* et *N*.

<sup>88</sup> Jatte.

<sup>89</sup> Ce mot est écrit en caractères plus petits, au-dessus de *graine*.

<sup>90</sup> C'est-à-dire : si c'est un jour où l'on peut faire gras.

<sup>91</sup> Triez.

<sup>92</sup> Cet adjectif, de sens incertain, se retrouve dans le *Jeu de la Feuillée*, d'Adam de la Halle où, au v. 88, il est question de cheveux « d'or, roit et cresse et fremiant ».

<sup>93</sup> Blancs d'œufs.

<sup>94</sup> Ce mot est écrit *soulz* dans *N*, et *soux* dans *V*.

<sup>95</sup> Frit.

vostre loche sans farine, dreciez le boullon dessus ; et quelle soit bien [jaune] <sup>96</sup>.

Chaudumet <sup>97</sup> au biscuit <sup>98</sup>. Rosticiez vostre poisson, prenez gingembre, pain et saffran destrempez de purée ou d’eau boullie, vin et verjus avec ; bouillez emsemble, getez sus vostre grain ung pou de vinaigre ; soit jaunet.

Une sorvigne. Eschaudez vos anguilles, copez par tronçons, et oignons par rouelles, percil esfeulié ; metez tout surfrir en huile, en ung pot couvert sur lez charbons ; prenez pain halé, trempé en purée de pois, et vin plain ; metre boullir avec ; prenez gingembre, canele, girofle, grene, saffren deffait de verjus bouilly avec ; non pas trop plain ; liant, assavourez de vin aigre.

Brouet saraginois. Escorchiez anguilles, poudrez de cel ; frisie en huile ; prenez gingembre, girofle, canele, graine, garingal, poivre long, saffren, deffaite de vin et de verjus ; faites boullir emsemble, et vos anguilles avec ; et ne soit pas trop liant : il ce lie de ly mesmez.

Cyvé d’oittrez <sup>99</sup>. Eschaudez, lavez, parboullez, puis les frisie avec oignons menus ; prenez pain halé destrempez de purée ou d’eau boullie, vin et verjus avec ; affinez gingembre, canele, graine, girofle, saffren deffait de vin aigre ; metez boullir avec les oistrez.

. . . . .  
[verso]

[Brouet d’Allemagne] . . . . en huile, faites boullir emsemble ; affinez gingembre, canelle, girofle, graine, ung pou de saffran deffait de verjus ; metez avec sans trop boullir ; jaunet, liant, non pas trop ; et la soupe comme devant, qui veult.

Lait de Prouvance <sup>100</sup>. Bouillez lait de vache une onde, puis mis lors dessus le feu ; quant il sera ung pou froit, fillez dez moiaux grant foison, passés parmy l’estamine ; soit liant, sur jaunete couleur. Pochés dez eufs en eau, et lez metez avec, sans boullir.

#### *brouet vert*

Brouet vert, d’eufs et de fromage et de saffren et pain trempé deffait de purée ou d’eau. Prenez gingembre deffait de vin, metez le fromage dedens et lez eufs poichez en eau ; soit liant, vert gay, sans pain ; qui veult, en mete <sup>101</sup> ; dez amandes, qui veult.

<sup>96</sup> Je restitue ce mot d’après V.

<sup>97</sup> Diminutif de *chaudun*, *chaudin*.

<sup>98</sup> Ms. : *a becquet*.

<sup>99</sup> Huitres.

<sup>100</sup> Seul V a un article qui correspond à celui-ci : il l’intitule *Lait lyé de vache*.

<sup>101</sup> Ms. : *metre*.

### *brochet*

Brochet ou perche. Affinez amandez deffait de vin, et de verjus le plus ; coulez, faites bouillir ; affinez gingembre, canelle, giroffle, graine, un pou saffren deffait de boullon ; metez boullir du sucre avec.

Grave de parche<sup>102</sup>. [Soit]<sup>103</sup> cuite la perche fricte sans farine, ou poison froit comme loche, non pas si jaune ; bien liant.

### *[Viandes pour malades]*<sup>104</sup>

Coulis de poullez. Cuisiez en eaue tant qu'il soit tout pourri<sup>105</sup> ; broiez os et tout ; deffetez de vostre boullon ; coullés, metez boullir ; qui veult, poudre de sucre par dessus.

Eaue rousse de chapon ou de poulle pour malade. Mettez en ung pot tout neuf : n'y mettez ne yaue ne autre chose ; ung pou de saffren qui veult ; asséez<sup>106</sup> vostre pot dedens une poelle plaine d'eaue ; que le pot soit moullié ; qu'il soit couvert que fumée n'en ysse ; faites [boullir]<sup>107</sup> jusques a ce que le chapon soit cuit ; donnez l'eaue au malade.

Chaudeau flamen. Metez boullir ung pou d'eaue ; prenez moiaux d'eufs batus, destrempez de vin blanc ; fillez en vostre eaue quant elle aura bien bouilly et sera un pou refroidie ; faites boullir ; qui veul, du verjus.

### *gruyau*

Gruyan. Fait comme forment.<sup>108</sup> Metez cuire, purez : metez boullir avec lait d'amandez, et collez.

### *coulis*

Coulis de perche. Comme de poulet, destrempé de lait d'amandes.

### *blan*

Blanc mengier d'ung chapon pour ung malade. Cuisiez en yaue ; broiez amandez grant foison, du broion du chapon ; deffaites de vostre boillon, passez parmy l'estamine, faites boullir tant qu'il soit liant ; pour taillier, versez en une escuelle ; fillez demie douzene d'amandez pellez, et les asséez sur la moitié du bout de vostre escuelle ; en l'autre moitié, des pepins de pomme de grenade et du sucre.

<sup>102</sup> Mg. : *Gaue de parche*. Il s'agit de la perche.

<sup>103</sup> Je restitue ce mot d'après *V* et *N*.

<sup>104</sup> Je restitue ce titre en m'inspirant de *V* et de *N*.

<sup>105</sup> Défait.

<sup>106</sup> Placez, de façon qu'il ne se renverse pas.

<sup>107</sup> Je restitue ce mot d'après *V* et *N*.

<sup>108</sup> Ce mot doit sans doute être lu *formentée*.

[Poissons de eaue douce] <sup>109</sup>

*lux*

Lux <sup>110</sup>. Cuis en yaue : a sauce vert ou galentine ; a cameline.

Brochet <sup>111</sup>. Rosti, au chaudumé ; le froit, rosti, au cel, vin et poudre.

Barbillons. En eaue, au poivre aigret ; lez rostis, au verjus ; lez frois au potaige ou a la jance. *bar*

Bar. A saulce vert.

*carpe*

Carpe. Cuite en yaue ; a la saulce vert, ou galentine.

Perche. Cuite en yaue, pelée ; a vin aigre, a persin ou en coulis ; la frite, en potaige grave. *tanchez*

Tanchez. Eschaudée ; a la saulce verte ; les fruitiez, en potaige ; eschaudez et limonez, fendés sur lez dos ; a fine poudre ; liez de fil, rostir sur le greil, moller <sup>112</sup> en vin aigre, coller en rostissant de huile de nois ; a la cameline.

Bresme. Cuite en yaue ; ou rostie, a la sauce vert ; et en pasté, a poudre d'espez et au sel.

Poulaille <sup>113</sup>. Cuite en eaue ; a la saulce vert ; en rost, au verjus ; la fruitie <sup>114</sup> a la jance ou au potaige.

Anguillez. Cuitez en eaue, aux aillez <sup>115</sup> vers ; les salléez, a la moustarde ; en rost, aux aillez blans. Qui veult, comme une lamproie en pasté, a la poudre.

Cheveneaux <sup>116</sup>. Cuit en eaue ; a sauce vert ; en rost, au verjus.

Truitez. Cuitez en eaue, a la cameline ; ou en pasté, au sel menu, a pouldre d'espez qui veult.

Pinpernealx <sup>117</sup>. Rostis, au verjus vert ou blanc.

*loche*

Loche. Cuite en eaue ; premierement, cuire du formage, persil ; qu'il ne soit pas trop lavez ; eschaudez bien la loche, metez boullir avec le formage, et au dressier, du verjus esgrené et des groisellez.

<sup>109</sup> Je restitue ce titre en m'inspirant de *V* et de *N*.

<sup>110</sup> Selon E. Littré, *art. cit.*, p. 29, il n'y aurait aucune différence entre le *lux* et le *brochet*, « *lus* est l'appellation primitive, du latin *lucius* ; à côté, s'est formé le sobriquet *brochet*, ainsi dit de la forme du museau. Les deux noms ont vécu quelque temps ensemble et finalement le nom populaire a éliminé l'autre ». Tout porte à croire, cependant, que ces deux noms, dans notre texte, s'appliquent à deux poissons différents.

<sup>111</sup> Le *t* final a été ajouté par le rubricateur.

<sup>112</sup> Mouiller, tremper.

<sup>113</sup> Sans doute erreur. *N* a *baissaille*, *V* *rossaille*, qui semblent désigner les menus poissons blancs tels que le meunier, l'ablette, etc.

<sup>114</sup> Ms. : *froide*. Je corrige d'après *N*.

<sup>115</sup> Petits aulx.

<sup>116</sup> Ms. : *Cheneveaux*. Petits chevesnes.

<sup>117</sup> D'après Pichon et Vicaire, p. 27, note 4, ce nom est appliqué aujourd'hui à une espèce d'anguille.

Gaymeaux <sup>118</sup>. En eaue et oignons ; a la moustarde.  
 Lamproions <sup>119</sup>. A la saulce chaude, comme la lamproie ; non pas  
 d'espices ; au cel menu. *ablez*  
 Ablez. En eaue ; a la moustarde. *escreissez*  
 Eccrevissez. En eaue et en vin ; mangier au vin aigre.

[*Poisson de mer ront*] <sup>120</sup>

Porc de mer. Fendu au long par le dos, fendu par leschez comme venoison ; prenez vin, et eaue de vostre poisson ; affinez gingembre, canelle, girofle, grene, poivre long, ung pou de saffren et de pain et du boullon ; ne soit pas jaune ; comme ung blanc mangier.

Maquereaulx frais. Affaitez par l'orelle, et rostir sur le greil ; a la cameline ; en pasté, a la poudre.

Gournalx <sup>121</sup>, rougéz. Affaitez par le ventre, lavez, metez boullir, et du cel ; a la cameline. Ou fendus au long du dos, rostis ; plongier en verjus souvent ; mangier au verjus.

Congre. Eschaudez, metez cuire en eaue, sallez ; aucuns rostissent sus le greil ; a la saulce vert.

Mellus <sup>122</sup>. Metez tramper en charrée <sup>123</sup>, toujours lavez ; frisiez en huile, sans farine, aux aulx.

Chien de mer. Cuit comme rouget, et peler ; a cameline.

Saulmont frais. Soit boutonnez ; gardez l'eschine <sup>124</sup> pour le frire ; du vin et du cel au cuire ; au poivre jaunet ou a la cameline ; le sallé, cuit en yaue, a la cibole ; en pasté, a la pouldre.

*mulet*

Mullet. Comme maqueraux.

*morue*

Morue fraiche. Aparellié comme rouget ; vin au cuire ; a la jance ; le sallé, a la moustarde ou au beure frais.

Grapois <sup>125</sup>. Leschié <sup>126</sup> tout cru ; cuit en eaue, servir avec les pois.

<sup>118</sup> Ms. : *Eaymeaux*. Le mot est écrit *guemmual* dans *N* et *gymiau* dans *V*.

<sup>119</sup> Petites lamproies : mais il ne peut s'agir ici que d'un poisson d'eau douce ; cf. Lozinski, p. 154.

<sup>120</sup> Je restitue ce titre en m'inspirant de *V* et de *N*.

<sup>121</sup> Godefroy, t. IV, p. 314, rend *gornal* par « rouget ». Selon Mistral, *Dictionnaire provençal-français*, t. II, p. 74, ce serait le grenaut ou le grondin.

<sup>122</sup> Merluce.

<sup>123</sup> Ce mot n'est utilisé que dans le *Ménagier*, t. II, p. 263, où il se dit du mélange épais de cendre et d'eau qui reste après qu'on a coulé la lessive.

<sup>124</sup> Ms. : *escune*. Je corrige d'après *V* et *N*.

<sup>125</sup> Poisson fréquemment mentionné au moyen âge : mais le *Ménagier*, t. II, p. 200, est seul à nous dire que « c'est balaine salée ». A tort, je crois, Lozinski fait une différence entre *craspois* « baleine salée » (p. 201) et *graspois* « graisse de baleine » (p. 203).

<sup>126</sup> Découpé en tranches.

Egreffin<sup>127</sup>. Comme rouget ; le froit, a la jansse ; roti<sup>128</sup>, cuire comme raye, affattié aux aulx camelins.

Truite saulmonoise. Cuite en yaue et vin ; a cameline.

[*Poisson de mer plat*]<sup>129</sup>

Raye. Appareilliez par le nombryl ; metre cuire par piecez ; mengier froide, aux aulx camelins ; soit le foie tirié hors, qu'il ne cuise trop.

Turbot. Appareilliez comme plais<sup>130</sup> ; pelé vers le dos ; a la saulce vert.

Bresme. En yaue ; a cameline ; ou en pasté, a la poudre.

Limonde. Doit estre cuite comme plais ; a la saulce du vin ou au grave.

Dorée<sup>131</sup>. Soit appareillée par la teste, puis rostie ; au verjus.

Alose. Rostir sus le greil ou en broche ; a cameline.

Aspellens<sup>132</sup>. En pasté, hostez hors<sup>133</sup>, friolés en farine et huile ; a la jance ou aux aulx vers.

Esturgon. Eschaudez, fendez par le ventre, la teste coppée en .II. tronssons, lez autrez fendus ; cuire en vin ou en yaue ; que le vin passe ; metre froidir et mengier a persil et au vinaigre.

Seiche<sup>134</sup>. Pellée, mise par morceaux ; metez frire, versez en une nappe et l'estandez bien ; coulez de fleur, frisiez en huile et oignons avec ; metez sus de la poudre ; aux aulx, grave ou verjus.

Hanons<sup>135</sup>. Eschaudez, frisiez en huile et oignons avec ; et de la poudre.

Moullez. Cuitez en vin et aue, persil avec ; aux aulx.

<sup>127</sup> Aiglefin.

<sup>128</sup> Ms. : *rete*.

<sup>129</sup> Je restitue ce titre en m'inspirant de *V* et de *N*.

<sup>130</sup> Par deux fois notre texte renvoie à la recette du *plais*, soit de la plie, mais il ne la donne nulle part. Elle existe tant dans *V* que dans *N*.

<sup>131</sup> Sans doute la dorée ; cf. Lozinski, p. 142.

<sup>132</sup> Eperlans.

<sup>133</sup> Videz, nettoyez.

<sup>134</sup> Ms. : *Parche*, erreur qui se trouve aussi dans *N*. Ce paragraphe n'est pas exempt d'erreurs : le « coulez de fleur » ne signifie rien.

<sup>135</sup> Godefroy, t. IV, p. 413, fait du *hanon* une sorte de poisson, le merlan ou le merlus. D'après la place qu'il occupe ici, on penserait plutôt à un mollusque : Pichon et Vicaire, p. 32, note 2, remarquent que *hanon* serait le nom rouennais du coquillage appelé pétoncle. C'est également l'opinion de Lozinski, p. 151, qui se base sur une indication de P. Belon, *La nature et la diversité des poissons*..., Paris, 1555, p. 413.

### *Saulcez non boulluez*

Cameline. Broiez gingembre, grant foison de canele, poivre long, [pain] <sup>136</sup> halé trempé en vin aigre et verjus ; tout coullé ensemble.

Aulx camelins. Broiez canele et pain, deffetez de vin aigre et de verjus ; broiez avec du foye de raye.

Aulx vers. Broiez pain, percil <sup>137</sup>, defaitez de verjus.

Aulx a harens frais. Sans peller et sans couler.

Saulce vert. Grant foison de percil esfeulié, sans lez tigez ; gingembre ; pelé du pain blanc sans haler, broiez, destrempez de verjus et de vinaigre, et collez.

Saulce a garder poison. Pain, percil, sauge, salmonde <sup>138</sup>, gingembre, canelle, girofle, noys muguetez, poivre long, saffren deffait de vin et de verjus ; metez sur votre poisson, coullez.

### *Saulcez boulluez*

Poivre jaunet. Broiez gingembre, saffren et girofle ; qui veult, ung pou de verjus ; boullir, quant vollez drecier.

Poivre noir. Broiez gingembre et poivre ront, pain brulé deffait de verjus et de vin aigre ; fetez boullir.

Saulce de lait de vache. Broiez gingembre, moiax d'eufs destrempés de lait ; faites boullir.

Sauce de aulx. Broiez gingembre, aulx, amandez, desfaitez de verjus ; faites boullir du vin blanc, qui veult.

Une poitevinée. Broiez gingembre et graine, pain brulé et vos foyez ; deffaites de verjus ; faites boullir avec du rost ; verdissiez sur vostre rost, dreciez par escuellez.

Flans, tarte en karesme, qui ont saveur de fromage. Prenez et filez laitancez de lux, de carpes ; du saffren destrempé de lait d'amandez et de vin blanc ; metez du sucre, et le poisons avec lez letancez, sans lez airestez ; faites vos flaons et vos tarte.

<sup>136</sup> Je complète d'après N.

<sup>137</sup> Ms. : *pecil*.

<sup>138</sup> Sanemonde.



Pour faire porée<sup>139</sup> de cresson. Hachiez menu, frisissez en huile, boullez tresbien ; metez du formage avec, qui veult.

### Explicit

Nomen scriptoris est Petrus Plenus<sup>140</sup> amoris<sup>141</sup>.

<sup>139</sup> Ce mot ne s'applique pas seulement à un plat dont la base est le poireau, mais à tout plat composé de légumes hachés.

<sup>140</sup> Le second jambage du *u* a été exponctué par erreur.

<sup>141</sup> Je n'ai retrouvé nulle trace de ce nom de famille, qui ferait songer à celui de *Plantamour*, famille genevoise du XVII<sup>e</sup> siècle d'origine française. — Ce nom est suivi, à la ligne suivante, d'une indication très abrégée indiquant, à qui saurait la lire, le lieu d'origine peut-être de ce personnage : indication commençant par une ligature composée, semble-t-il, d'un *v* initial, d'un *g* et d'un *e* ; suivent certainement un *i* et un *n*.

---